




Aperitivo italiano






De 17h à 2h du matin

Le polpette di pollo	16.-
Cromesquis de poulet, sauce aigre-douce	
 L'arancina siciliana	14.-
Cromesquis de risotto à la tomate et mozzarella, pesto de basilic	
 La crocchetta al tartufo	16.-
Croquettes de pommes de terre, Gruyère AOP et truffe noire	
Le polpette della nonna	16.-
Boulettes de veau parfumées au citron, mayonnaise au citron confit	
Il blinis al salmone affumicato	22.-
Blinis au saumon fumé d'Ecosse et ses œufs, crème acidulée aux herbes	
La tartina di foie gras	24.-
Canapés de tresse briochée à la terrine de foie gras	
La coppia di tartine	23.-
Canapés à la terrine de foie gras et blinis au saumon fumé	
Il Malakoff	18.-
Beignets au Gruyère AOP, chiffonnade de viande séchée	
Dim Sum au homard	26.-
Dim sum farcis au homard, gingembre et sauce soja	
Il calamaretti fritti	19.-
Calamars baby frits, mayonnaise au citron confit	
Il tagliere di salumi italiani selezionati	27.-
Assiette de charcuteries italiennes artisanales	
 La selezione di formaggi con mostarda di frutta	20.- / 27.-
Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA	



Carte du Bar

De 15h à 19h et de 23h à 2h du matin

Antipasti

 L'insalata verde	13.-
Saladine de jeunes pousses et vinaigrette « d'appétit »	
 L'insalata mista	16.-
Salade mêlée, croc en sel de légumes, vinaigrette « d'appétit »	
 L'insalata di carciofi	23.-
Salade d'artichauts crus au citron, roquette, ricotta di bufala artisanale, copeaux de Parmigiano Reggiano	
 L'insalata caprese	21.-
Mozzarella di bufala artisanale, tomates GRTA à l'huile d'olives extra vierge et origan	
 La burrata	23.-
Burrata artisanale, tomates olivettes au pesto de basilic DOP, pain carasau	
L'insalata Cesare	28.-
Cœur de sucrine, poulet fermier GRTA rôti, Parmigiano Reggiano, chips de pancetta, croûtons aux herbes, sauce Caesar	
La tartara di salmone svizzero con panzanella toscana	28.- / 35.-
Tartare de saumon suisse et rillettes légères, ses œufs, condiment au citron confit, garniture à la toscane	

Primi

Pasta :	
Penne/tagliatelle/spaghetti/gnocchi	26.-
Salsa :	
 Tomates et basilic	
 Pesto de basilic DOP di Genova	
Arrabbiata	
Carbonara	
Bolognaise	
Saumon fumé à la crème	
Champignons à la crème	

Arthur's



Pizza Arthur's gourmet

Aussi à partager (6 parts)

Née sous l'inspiration de notre chef italien et de sa passion pour les pâtes fermentées, la pizza Arthur's est légère et plus digeste grâce à sa pâte "fait maison" à base de farines de blé complet moulues à la pierre et sa longue fermentation naturelle au levain.


Tous les ingrédients et garnitures sont frais et sélectionnés avec soin.

Laissez-vous surprendre par nos pizzas inimitables !

-  **La Regina Margherita** 35.-
Passata de tomates bio, tomates cerise del Piennolo DOP, mozzarella di bufala artisanale, pesto de basilic DOP di Genova
- La Parma** 45.-
Passata de tomates bio, burrata, mozzarella fior di latte, jambon de Parme affiné 20 mois, Parmigiano Regiano affiné 24 mois, tomates cerise del Piennolo DOP, roquette
-  **La Tartufata** 52.-
Mozzarella fior di latte, provola fumée, ricotta artisanale, pommes de terre, truffes noires, crème à la truffe

Snacks Arthur's gourmet

Club sandwiches Arthur's (pain de mie toasté) :

- Classique** 26.-
Filets de poulet grillé, salade, pancetta, tomates, œufs durs, mayonnaise
-  **Végétalien** 24.-
Légumes grillés, tomates, pâte d'olives, pesto de basilic DOP di Genova, roquette
- Italien** 28.-
Jambon cru de Parme, tomates, pâte d'olives, pesto de basilic DOP di Genova, mozzarella di bufala, roquette
- Nordique** 30.-
Saumon fumé, salade, tomates, œufs durs, avocat, mayonnaise

 Plat végétarien

Burgers Arthur's :

- « **Italian job** » 32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, tomates confites, mozzarella di bufala, pesto de basilic DOP di Genova, pâte d'olives, roquette
- « **Swiss touch** » 32.-
Buns toastés, steak hâché de bœuf, Gruyère AOP, lard du Valais IGP, oignons confits, tomates, cornichons, mayonnaise à la moutarde, salade

Accompagnements

- Saladine mêlée 6.-
- Frites 10.-
- Pommes purée / à la truffe 10.- / 14.-

Formaggi e Dolci

La selezione di formaggi con mostarda di cremona 20.- / 27.-

Assortiment de fromages italiens artisanaux, pain toasté, fruits confits à la moutarde GRTA

La coppa di fragole con sorbetto al limone 14.-

Coupe de fraises, sorbet citron et menthe fraîche

Il colante al cioccolato 14.-

Mœlleux aux trois chocolats, glace caramel au beurre salé

La pannacotta con ciliegie e verbena 16.-

Pannacotta à la vanille Bio et fèves de tonka, déclinaison de cerises et verveine

Il tiramisù al pistacchio di Sicilia e lamponi 16.-

Tiramisù à la pistache de Sicile et framboises

Il babà al rhum con pesche e rose 16.-

Baba au rhum, pêches au parfum de rose et chantilly

La macedonia di frutta 16.-

Assiette de fruits frais de saison

La piccola pasticceria con caffè/prosecco 14.- / 20.-

Café gourmand/Prosecco gourmand

Gelati (Demandez notre carte)

- Nos parfums artisanaux La boule 5.-
- Nos coupes glacées « Arthur's touch »